

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Pola menu di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo dikategorikan baik, karena dari aspek ketersediaan komponen bahan makanan, sebagian besar sudah seimbang, dari aspek variasi menu sebagian besar dikategorikan bervariasi. Penerapan standar porsi dari 5 komponen bahan makanan, 3 komponen bahan makanan sudah sesuai dalam penerapan standar porsinya.
2. Ketersediaan komponen bahan makanan di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo selama satu siklus, sebagian besar sudah seimbang (66,7%).
3. Variasi bahan makanan di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo dapat dikategorikan bervariasi, sedangkan variasi teknik pengolahan terdapat 5 menu dalam 1 siklus yang tidak bervariasi. Pada variasi warna dapat dikategorikan bervariasi.
4. Penerapan standar porsi di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo pada makanan pokok, lauk nabati, dan buah sudah sesuai.
5. Daya terima makanan lunak di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo dikategorikan tidak baik. Berdasarkan aspek penampilan makanan, penilaian 4 komponen menu termasuk dalam kategori sedang. Penilaian rasa makanan, 4 komponen menu juga dikategorikan sedang. Berdasarkan sisa makanan masih tergolong tinggi.
6. Penampilan makanan berdasarkan penilaian pasien di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo tergolong kategori sedang pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan buah.
7. Penilaian tidak suka pada penampilan makanan tertinggi pasien yaitu pada sayur kategori bentuk makanan (47,8%) dan kategori warna makanan (52,1%).
8. Daya terima rasa makanan berdasarkan penilaian pasien di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo tergolong kategori sedang pada makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Sedangkan penilaian rasa buah tergolong baik.

9. Penilaian tidak suka pada rasa makanan tertinggi pasien yaitu pada lauk nabati kategori bumbu makanan (52,1%) sedangkan pada sayur kategori aroma makanan (52,1%).
10. Sisa makanan lunak pasien dewasa di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo selama satu siklus menu dalam kategori tinggi (20,73%).

## **B. Saran**

1. Sebaiknya penyelenggara makanan di RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo dapat meningkatkan rasa makanan serta penerapan standar porsi dengan memberikan pelatihan pada tenaga pengolah makanan agar dapat menghasilkan makanan yang mempunyai cita rasa yang enak, sehingga sisa makanan dapat dihindari seminimal mungkin.
2. Sebaiknya penyelenggara makanan RSUD Dr. Mohamad Saleh Kota Probolinggo memperhatikan penampilan makanan yang disajikan meliputi warna makanan, bentuk makanan dan tempat penyajian sehingga makanan disajikan akan tampil lebih menarik.
3. Sebaiknya dilakukan evaluasi secara rutin kepada pasien mengenai daya terima makanan yang disajikan untuk mengetahui menu yang disukai pasien. Hal ini bertujuan agar sisa makanan di RSUD Dr. Mohamad Saleh dapat berada dikategori rendah.